مٹن پایا

(آسان ریسپی کے ساتھ)

بکرے کے پائے: 6

نمک: ذائقہ کے مطابق

گراؤنڈ لال اور کالی مرچ: ذائقہ کے مطابق یا 1 چمچ

ہلدی پاؤڈر: 1 چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر: 1 چائے کا چمچ

زیرہ پاؤڈر:1 چائے کا چمچ

دہی: 1/2 کپ

کوکنگ آئل: 1/2 کپ

سفید زیرہ: 1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر: 1 چائے کا چمچ

ادرک: 1 چائے کا چمچ (پتلی کٹی ہوئی)

لہسن: 1 چائے کا چمچ

پانی: ضرورت کے مطابق

ترکیب

چولہے کے اوپر ایک پین رکھیں۔

گرم مصالحے کے علاوہ دہی اور دوسرے تمام مصالحے کے ساتھ پائے شامل کریں۔

اور اچھی طرح بھون لیں جب آئل اوپر آ جائےتو پانی شامل کریں۔

ہلکی آنچ پر 6 گھنٹے پکنے دیں۔

جب پائے گل جائیں تو ، 1/2 چائے کا چمچ گرم مصالحے کا پاؤڈر شامل کریں اور دس منٹ تک دم دیں۔

مزیدار مٹن پایا کھانے کے لئے تیار ہیں۔ گرم تندوری نان سے لطف اٹھائیں

0307-8162003